

## Weißweine

1 Ltr. Flasche

**2019er Riesling Muschelkalk** **5,50€**  
trocken **AUSVERKAUFT**  
12,5 %vol. Restzucker 1,2 g/Ltr. - Säure 6,6 g/Ltr.

0,75 Ltr. Flasche

**2020er Riesling Muschelkalk** **5,20 €**  
trocken (1,0 Ltr.= 6,93 €)  
12,5 %vol. Restzucker 1,6 g/Ltr. - Säure 6,8 g/Ltr.

**2019er Kerner** **7,50 €**  
trocken (1,0 Ltr.= 10,00 €)  
13,5 %vol. Restzucker 0,0 g/Ltr. - Säure 6,0 g/Ltr.

**2018er Riesling Keuper** **7,50 €**  
trocken (1,0 Ltr.= 10,00 €)  
13 %vol. Restzucker 0,4g/Ltr. - Säure 5,3 g/Ltr.

**2020er Sauvignon Blanc** **8,50 €**  
trocken (1,0 Ltr.= 11,33 €)  
13 %vol. Restzucker 0,5g/Ltr. - Säure 6,0 g/Ltr.

**2020er Weißburgunder** **8,50 €**  
trocken (1,0 Ltr.= 11,33 €)  
13 %vol. Restzucker 0,3 g/Ltr. - Säure 7,0 g/Ltr.



## Roséweine

1 Ltr. Flasche

**2019er Rosa** (80% Riesling + 20% Lemberger) **5,50 €**  
**Rotling trocken**  
12 %vol. Restzucker 0,4 g/Ltr. - Säure 4,7 g/Ltr.

0,75 Ltr. Flasche

**2019er Rosa** (80% Riesling + 20% Lemberger) **5,00 €**  
**Rotling trocken** (1,0 Ltr.= 6,67 €)  
12 %vol. Restzucker 0,4 a/Ltr. - Säure 4,7 a/Ltr.

**2020er Aderlass** Pinot Meunier-Rosé **7,50 €**  
trocken (1,0 Ltr.= 10,00 €)  
12,5 %vol. Restzucker 0,5 g/Ltr. - Säure 6,6 g/Ltr.



## Rotweine

1 Ltr. Flasche

**2018er Trollinger mit Lemberger** **5,00 €**  
trocken  
11,5%vol. Restzucker 1,4 g/Ltr. - Säure 5,4 g/Ltr.

**2019er Trollinger** **5,00 €**  
trocken  
11,5% vol. Restzucker 0,8 g/Ltr. - Säure 4,5 g/Ltr.

## Rotweine

0,75 Ltr. Flasche

**2019er Trollinger Alte Reben** **5,20 €**  
trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 6,93 €)  
11,5%vol. Restzucker 0,4 g/Ltr. - Säure 4,5 g/Ltr.



**2017er Trollinger Steillage Kabinett** **5,20 €**  
trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 6,93 €)  
11,5%vol. Restzucker 1,4 g/Ltr. - Säure 4,5 g/Ltr.



**2017er Dornfelder** **5,50 €**  
trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 7,33 €)  
12,5%vol. Restzucker 1,5 g/Ltr. - Säure 5,6 g/Ltr.



**2018er Schwarzriesling** **6,50 €**  
trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 8,67 €)  
13%vol. Restzucker 1,4 g/Ltr. - Säure 4,8 g/Ltr.



**2019er Zweigelt** **7,50 €**  
trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.=10,00 €)  
12,5%vol. Restzucker 1,2 g/Ltr. - Säure 5,4 g/Ltr.



**2018er Spätburgunder** **7,50 €**  
trocken , unfiltriert (1,0 Ltr.= 8,67 €)  
13%vol. Restzucker 2,5 g/Ltr. - Säure 4,9 g/Ltr.



**2018er Lemberger** **8,50 €**  
trocken , unfiltriert (1,0 Ltr.= 11,33 €)  
13,5%vol. Restzucker 1,6 g/Ltr. - Säure 5,6 g/Ltr.



**2017er Duett in Rot** (1,0 Ltr.= 24 Monate **14,00 €**  
trocken, unfiltriert 18,67 €) im  
Rotwein-Cuvée Barrique  
50% Lemberger  
50% Spätburgunder  
12,5%vol. Restzucker 1,8 g/Ltr. Säure 5,4 g/Ltr.



**2017er Pinot Meunier** (1,0 Ltr.= 24 Monate **14,00 €**  
Auslese, unfiltriert 18,67 €) im  
Barrique  
12,5%vol. Restzucker 1,4 g/Ltr.  
Säure 5,0 g/Ltr.



**2016er Spätburgunder** (1,0 Ltr.= 24 Monate **14,00€**  
Spätlese unfiltriert 18,67 €) im  
13%vol. Restzucker 1,4 g/Ltr. Barrique  
Säure 5,2 g/Ltr.



**Im Holzfass gereift**

**Im Barrique gereift**

**2016er Lemberger** (1,0 Ltr.= 24 Monate **15,00 €**  
trocken, unfiltriert 20,00 €) im  
13,5%vol. Restzucker 2,0 g/Ltr. Barrique  
Säure 5,2 g/Ltr.



**2017er Cabernet Dorio** (1,0 Ltr.= 24 Monate **16,00 €**  
trocken, unfiltriert 21,33 €) im  
13,5%vol. Restzucker 1,0 g/Ltr. Barrique  
Säure 5,4 g/Ltr.



**2017er Syrah** (1,0 Ltr.= 24 Monate **22,00 €**  
trocken, unfiltriert 30,66 €) im  
13%vol. Restzucker 0,8 g/Ltr. Barrique  
Säure 5,5 g/Ltr.



## 1,5 Ltr. Magnum

**2015er Lemberger Auslese** 24 Monate **32,00 €**  
trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= im  
14%vol. Restzucker 1,6 g/Ltr. 21,33 €) Barrique  
Säure 4,9



**2017er Pinot Meunier** (1,0 Ltr.= 24 Monate **32,00 €**  
trocken, unfiltriert 21,33 €) im  
12,5%vol. Restzucker 1,4 g/Ltr. Barrique  
Säure 5,0 g/Ltr.



**2017er Duett in Rot** (1,0 Ltr.= 24 Monate **32,00 €**  
trocken, unfiltriert 21,33 €) im  
12,5%vol. Restzucker 1,8 g/Ltr. Barrique  
Säure 5,4



**2015er Syrah Auslese** (1,0 Ltr.= 24 Monate **48,00 €**  
Trodden, unfiltriert 32,00 €) im  
14,5%vol. Restzucker 0,9 g/Ltr. Barrique  
Säure 5,3



## Sekt – 0,75 Ltr. Flasche

Methode Champenoise-Sekt, handgerüttelt

**2018er Riesling Sekt** **11,00 €**  
BRUT (1,0 Ltr.= 14,67 €)  
12%vol. Restzucker 5,8 g/Ltr. Säure 5,3 g/Ltr.

**2019er Pinot Sekt (Pinot Noir)** **12,00 €**  
EXTRA-BRUT (1,0 Ltr.= 16,00 €)  
12%vol. Restzucker 1,9 g/Ltr. - Säure 6,3 g/Ltr.

**2016er Riesling Sekt** **11,00 €**  
EXTRA-BRUT (1,0 Ltr.= 14,67 €)  
11%vol. Restzucker 2,0 g/Ltr. - Säure 6,8 g/Ltr.



**Traubentresterbrand** (1,0 Ltr.= 28,00 €) **14,00 €**  
*im Eichenfass gereift, 0,5 Ltr. Flasche*